

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CFA ASPECT AQUITAINE
ASPECT AQUITAINE
05.56.15.83.40
contact@aspect-aquitaine.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Dossier
Entretien

Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

Conditions d'accès :

Sous statut contrat d'apprentissage, nécessité d'obtenir un contrat d'apprentissage auprès d'une entreprise, accompagnement à la recherche possible par notre établissement. Renseignements sur le statut d'apprenti sur le site : www.aspect-aquitaine.fr

Prérequis pédagogiques :

Avoir validé au minimum un diplôme de niveau 3 (CAP ou BEP)

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Les activités consistent en général à : • Confectionner gâteaux et entremets pour tous les jours ou pour des occasions particulières (mariage, anniversaire, etc.) pour lesquels il a des commandes spécifiques • Maîtriser les techniques classiques des différentes pâtes (brisée, sablée, etc.), des garnitures (crème pâtissière, sabayon ou autre) et des glaçages • Disposer les produits en vitrine, • Accueillir la clientèle, la fidéliser • Gérer les stocks, passer les commandes, négocier avec les fournisseurs, • Gérer la comptabilité (artisan). Pour exercer son métier, le pâtissier doit d'abord bien connaître les matières premières qu'il utilise. Il doit également savoir : • Maîtriser le matériel de fabrication utilisé en pâtisserie • Suivre les procédures et les temps de fabrication de chaque type de produit • Appliquer strictement les règles d'hygiène • Maîtriser les techniques de congélation (boulangerie industrielle) Un pâtissier doit être très attentif et minutieux et patient pour apprendre au mieux toutes les techniques. Il doit posséder un esprit très créatif et ne doit pas avoir peur d'innover pour proposer des réalisations toujours exceptionnelles. Il lui faut être passionné et avoir le sens de l'esthétisme

Contenu et modalités d'organisation

- Technologie et Pratique professionnelle - Sciences Appliquées - Prévention Santé Environnement

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Modularisé

Validation(s) Visée(s)

CAP pâtissier - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

Et après ?

Suite de parcours

- 1ère Bac Professionnel Boulanger Pâtissier (statut scolaire ou en mixité) - Mentions Complémentaires du domaine professionnel - Brevet Professionnel Pâtissier en apprentissage

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00228148	du 01/09/2021 au 30/06/2023	Blanquefort (33)	CFA ASPECT AQUITAINE		Non éligible	
00277366	du 11/09/2022 au 16/06/2023	BLANQUEFORT (33)	LYCEE PROFESSIONNEL PRIVE SAINT- MICHEL		Non éligible	
00337633	du 28/08/2023 au 16/06/2024	Blanquefort (33)	LYCEE PROFESSIONNEL PRIVE SAINT- MICHEL		Non éligible	

00414906

du 20/08/2024 au
30/06/2025

Blanquefort (33)

LYCEE
PROFESSIONNEL
PRIVE SAINT-
MICHEL

Non
éligible



00536480

du 20/08/2025 au
30/06/2026

Blanquefort (33)

LYCEE
PROFESSIONNEL
PRIVE SAINT-
MICHEL

Non
éligible

